ティファール マルチデリシス レシピブック

ref.2653458

T-fal®

一度使えば、ずっとティファール

ティファール マルチデリシス レシピブック

15 レシピ

ヨーグルト 4レシピ／デザート 11レシピ

ティファール マルチデリシス レシピブック

15 レシピ

ヨーグルト 4レシピ／デザート 11レシピ

目 次

約43℃で温め続けてヨーグルトを発酵させて調理します。

約85℃で蒸すことでデザートを調理します。

プレーンヨーグルト

調理時間：6～12時間　冷却時間：4時間

材　料 ガラス容器 6杯分	
牛乳（生乳）	750ml
プレーンヨーグルト	120g

1. 少量の牛乳とヨーグルトを合わせ、なめらかになるまで静かに泡立て器でよく混ぜ合わせる。
2. なめらかになってきたら、混ぜながら残りの牛乳を加える。
3. ガラス容器にゆっくり均等に注ぎ入れる（お好みで味付けに砂糖を加える）。
4. ヨーグルトモード1を選択しOKボタンを押した後、－＋ボタンで調理時間（6～12時間）を設定する。
5. OKボタンを押して発酵を開始する。
6. ブザーが鳴って発酵が完了したら、ガラス容器を取り出してふたをする。冷蔵庫に入れて4時間冷やす。

調理時間

- 発酵時間により味わいや固さが変わりますので、お好みの発酵時間を選びます。（発酵時間が長いほど、酸っぱく、かために仕上がります。）
- まずは、6～7時間の調理時間でお好みの味わい・固さになるか確認してください。

発酵時間	まろやか やわらかい	6時間	7時間	8時間	9時間	10時間	11時間	12時間	すっぱい かため

- 水タンクに水を入れないでください。
- 粉末の種菌も使用できます。作り方は種菌の説明書を参照してください。
- 本機で作ったヨーグルトを種菌として使用するのは避けてください。
  菌の力が弱まって、うまく作れない場合があります。
- カスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルトを作ることはできません。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

作り方のポイント

混ぜる時に泡立て器を使いますが、泡立てないでください。

ヨーグルトに少し牛乳を入れて混ぜてから、残りの牛乳を加えていくと、種用ヨーグルトがダマにならず全体に混ざりやすくなります。

ヒント

水切りヨーグルト（ペーパータオル等に包んで、ざる等に載せて、1晩水を切る）や塩ヨーグルト（ガラス容器1杯あたり塩ひとつまみ）にして料理にも使えます。

シリアルと砕いたナッツ類をトッピングしてもOK。

ヨーグルト＆ジャム

調理時間：6〜12時間　冷却時間：4時間

材　料	
ガラス容器 6杯分	牛乳(生乳)　600ml プレーンヨーグルト　120g ジャム(お好みで)　大さじ6

1. ジャムを各ガラス容器の底に大さじ1ずつ入れる。
2. 少量の牛乳とヨーグルトを合わせ、なめらかになるまで静かに泡立て器でよく混ぜ合わせる。
3. なめらかになってきたら、混ぜながら残りの牛乳を加える。
4. ガラス容器にゆっくり均等に注ぎ入れる(お好みで味付けに砂糖を加える)。
5. ヨーグルトモード1 を選択し OK ボタンを押した後、− + ボタンで調理時間(6〜12時間)を設定する。
6. OK ボタンを押して発酵を開始する。
7. ブザーが鳴って発酵が完了したら、ガラス容器を取り出してふたをする。冷蔵庫に入れて4時間冷やす。

調理時間

- 発酵時間により味わいや固さが変わりますので、お好みの発酵時間を選びます。(発酵時間が長いほど、酸っぱく、かために仕上がります。)
- まずは、6〜7時間の調理時間でお好みの味わい・固さになるか確認してください。

発酵時間	まろやか やわらかい	6時間	7時間	8時間	9時間	10時間	11時間	12時間	すっぱい かため

- 水タンクに水を入れないでください。
- 粉末の種菌も使用できます。作り方は種菌の説明書を参照してください。
- 本機で作ったヨーグルトを種菌として使用するのは避けてください。菌の力が弱まって、うまく作れない場合があります。
- カスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルトを作ることはできません。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

作り方のポイント

混ぜる時に泡立て器を使いますが、泡立てないでください。

ヨーグルトに少し牛乳を入れて混ぜてから、残りの牛乳を加えていくと、種用ヨーグルトがダマにならず全体に混ざりやすくなります。

ヒント

ストロベリー、ブルーベリー、アプリコット等のお好みのジャムで様々な味わいを楽しめます。チョコレートペーストやマロンペーストもお勧めです。

ストロベリージャムと相性の良いピスタチオをトッピングにしてもOK。

ココナッツヨーグルト

調理時間：6〜12時間　冷却時間：4時間

材 料
ガラス容器 6杯分

- 牛乳　400ml
- ココナッツミルク　400ml
- プレーンヨーグルト　120g
- 砂糖　50g

1. 砂糖とヨーグルト、牛乳とココナッツミルクを泡立て器でなめらかになるまでしっかりよく混ぜ合わせる。
2. ガラス容器にゆっくり均等に注ぎ入れる。
3. ヨーグルトモード1を選択しOKボタンを押した後、－ ＋ボタンで調理時間（6〜12時間）を設定する。
4. OKボタンを押して発酵を開始する。
5. ブザーが鳴って発酵が完了したら、ガラス容器を取り出してふたをする。冷蔵庫に入れて4時間冷やす。

調理時間

- 発酵時間により味わいや固さが変わりますので、お好みの発酵時間を選びます。（発酵時間が長いほど、酸っぱく、かために仕上がります。）
- まずは、6〜7時間の調理時間でお好みの味わい・固さになるか確認してください。

発酵時間	まろやか やわらかい	6時間	7時間	8時間	9時間	10時間	11時間	12時間	すっぱい かため

- 水タンクに水を入れないでください。
- 粉末の種菌も使用できます。作り方は種菌の説明書を参照してください。
- 本機で作ったヨーグルトを種菌として使用するのは避けてください。菌の力が弱まって、うまく作れない場合があります。
- カスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルトを作ることはできません。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

作り方のポイント

混ぜる時に泡立て器を使いますが、泡立てないでください。

ヨーグルトに少し牛乳を入れて混ぜてから、残りの牛乳を加えていくと、種用ヨーグルトがダマにならず全体に混ざりやすくなります。

万が一、油脂分が分離して二層になってしまったら、冷やした後に油脂分だけ取り除いてください。

ヨーグルト
ストロベリー＆マスカルポーネ＆バジル

調理時間：6～12時間　冷却時間：4時間

材 料 ガラス容器6杯分		
	牛乳　500ml	苺(小)　200g
	プレーンヨーグルト　120g	砂糖　大さじ5
	マスカルポーネチーズ　125g	飾り用苺　6粒(もしくは適宜)
	バジルの葉　1枝(4枚～6枚)	

1. 苺200gは洗い、ヘタを取り除いておく(苺が大きい時には半分にカットする)。
2. 小鍋で苺と砂糖、大さじ1の水を加え、やわらかくなるまでとろ火で煮込む。
3. 2を冷まし、各ガラス容器の底に均等に入れる。
4. マスカルポーネとバジルを、緑色のピュレになるまでブレンダーにかける。
5. 牛乳とヨーグルトを加え、なめらかになるまで泡立て器で混ぜる。
6. 各ガラス容器の苺の上に、ゆっくり均等に注ぎ入れる。
7. ヨーグルトモード1を選択しOKボタンを押した後、－ ＋ボタンで調理時間(6～12時間)を設定する。
8. OKボタンを押して発酵を開始する。
9. ブザーが鳴って発酵が完了したら、ガラス容器を取り出してふたをする。
10. 冷蔵庫で4時間冷やし、食べる時にヨーグルトの表面に苺を飾る。

作り方のポイント

混ぜる時に泡立て器を使いますが、泡立てないでください。

ヨーグルトに少し牛乳を入れて混ぜてから、残りの牛乳を加えていくと、種用ヨーグルトがダマにならず全体に混ざりやすくなります。

ヒント

手順2で作った苺のコンポート(もしくはジャム)をマスカルポーネとバジルと混ぜ合わせてもOKです。

調理時間

- 発酵時間により味わいや固さが変わりますので、お好みの発酵時間を選びます。(発酵時間が長いほど、酸っぱく、かために仕上がります。)
- まずは、6～7時間の調理時間でお好みの味わい・固さになるか確認してください。

発酵時間	まろやか やわらかい	6時間	7時間	8時間	9時間	10時間	11時間	12時間	すっぱい かため

- 水タンクに水を入れないでください。
- 粉末の種菌も使用できます。作り方は種菌の説明書を参照してください。
- 本機で作ったヨーグルトを種菌として使用するのは避けてください。菌の力が弱まって、うまく作れない場合があります。
- カスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルトを作ることはできません。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

クリーム ブリュレ

調理時間：18〜20分　冷却時間：4時間

材 料
ガラス容器6杯分

- 牛乳　50ml
- バニラビーンズ　1/2本
  ※バニラエッセンス2〜3滴あるいはバニラオイル2〜3滴で代用可
- 全卵　2個
- 卵黄　2個
- 砂糖　70g
- 生クリーム　500ml
- キャラメリゼ用ブラウンシュガー（または三温糖）

1. 小鍋で牛乳と生クリームを温め、バニラのさやを縦に半分にして種をこそぎ、牛乳へ入れる。15分そのまま置いておく。
2. ボウルに卵黄と卵、砂糖を入れ、泡立て器ですり混ぜる。1の牛乳、生クリームを少しずつ加え混ぜ合わせる（泡立てないようにする）。ガラス容器に流し入れる（細かいアミで漉すとなめらかになる）。
3. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
4. デザートモード2を選択しOKボタンを押した後、－ ＋ボタンで調理時間を18〜20分に設定する。
5. OKボタンを押して調理を開始する。
6. ブザーが鳴って調理が完了したら、竹串を刺して透明な液のみ付いてきたら蒸しあがり。生地が付いてくる場合は、2〜3分ずつ追加で調理しながら、蒸しあがりを確認する。
7. ガラス容器を取り出し、粗熱が取れたらふたをして冷蔵庫に入れて4時間冷やす。
8. お好みで、食べる直前にブラウンシュガーを表面にふり、キャラメリゼする。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

作り方のポイント

キャラメリゼ（砂糖を高温で加熱し、香ばしい焼き色をつける）は、下記の方法がお勧めです。

1. 不要になった柄の長いスプーンを用意。
2. 鍋つかみで柄の端を持ち、スプーンの背（膨らんだ部分）をガスコンロで1分以上温める。
3. 温めたスプーンの背を砂糖の表面ギリギリに当てる。ガラス容器の淵でスプーンを支えると調整しやすい。押しつけると砂糖がスプーンに焦げ付くので注意。
4. スプーンが冷めたら、手順の2に戻り、全体がキャラメリゼできるまで、手順2と3を繰り返す。

- バーナーの使用は避けてください。ガラス容器にひび等のダメージを与えることがあります。

エッグカスタード

調理時間：25～30分　冷却時間：4時間

材料 ガラス容器6杯分		
	牛乳　400ml	卵　2個
	コーンスターチ　18g（大さじ3）	砂糖　100g
	生クリーム　150ml	

1. コーンスターチに少量の牛乳を加え混ぜる。残りの牛乳と生クリームを加え合わせる。
2. 小鍋で混ぜながら温め、少しとろみがつくまで熱する。
3. 卵と砂糖をボウルに入れ、泡立て器ですり混ぜる（泡立てないようにする）。
4. 粗熱のとれた２を３に少しずつ加え混ぜ合わせ、ガラス容器に流し入れる。
5. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
6. デザートモード2 を選択し OK ボタンを押した後、－　＋ボタンで調理時間を25～30分に設定する。
7. OK ボタンを押して調理を開始する。
8. ブザーが鳴って調理が完了したら、竹串を刺して透明な液のみ付いてきたら蒸しあがり。生地が付いてくる場合は、2～3分ずつ追加で調理しながら、蒸しあがりを確認する。
9. ガラス容器を取り出し、粗熱が取れたらふたをして冷蔵庫に入れて4時間冷やす。

作り方のポイント

手軽に作りたい時は、コーンスターチを使用せず、小鍋での温めを省略することもできます。クラシックなカスタードプリンのようなしっかりとした口当たりを楽しめます。なめらかな口当たりがお好みの方は、コーンスターチを使った基本レシピがお勧めです。

甘さを控えめにする場合は、砂糖を70～80gに減らしてください。

ヒント

バニラエッセンス、コーヒー、チョコレート等で、フレーバーのアレンジを楽しめます。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

かぼちゃプリン

調理時間：25～30分　冷却時間：4時間

材料
ガラス容器6杯分

かぼちゃ（裏ごし済）　300g
卵黄　1個
卵　2個
砂糖　50g
牛乳　200ml
生クリーム　100ml
バニラエッセンス　少々
シナモンパウダー　小さじ1/4

〈カラメルソース〉
砂糖　60g
水①　大さじ1（15ml）
水②　大さじ2（30ml）

1. カラメルソースを作る。小鍋に砂糖と水①を入れ中火にかけ、キャラメル色になったら水②を加え溶かす。各ガラス容器にカラメルソースを均等に流し入れる。
2. ボウルに卵黄と卵、砂糖、シナモンパウダー、バニラエッセンスを加えよく混ぜる。
3. 裏ごししたかぼちゃを加えて混ぜる。
4. 牛乳と生クリームを加え合わせる。
5. 各ガラス容器に均等に注ぎ入れる（細かいアミ等で漉すとなめらかになる）。
6. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
7. デザートモード2を選択しOKボタンを押した後、－＋ボタンで調理時間を25～30分に設定する。
8. OKボタンを押して調理を開始する。
9. ブザーが鳴って調理が完了したら、竹串を刺して透明な液のみ付いてきたら蒸しあがり。生地が付いてくる場合は、2～3分ずつ追加で調理しながら、蒸しあがりを確認する。
10. ガラス容器を取り出し、粗熱が取れたらふたをして冷蔵庫に入れて4時間冷やす。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

作り方のポイント

熱いキャラメルに水を入れると、跳ねるので注意が必要です。

ヒント

かぼちゃの代わりにさつまいも、紫いも、栗等を使ってもおいしく作ることができます。

ホワイトプリン

調理時間：25～30分　**冷却時間：4時間**

材料 ガラス容器6杯分		
	卵白　3～4個(90～100g)	牛乳　400ml
	砂糖　60g	バニラエッセンス少々
	生クリーム　100ml	

1. ボウルに卵白を入れて、泡立てず、こしを切るように混ぜる。
2. 砂糖、バニラエッセンスを加えよく混ぜる。
3. 牛乳と生クリームを加え混ぜ合わせる。
4. 細かいアミ等で漉し、各ガラス容器に均等に流し入れる。
5. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
6. デザートモード2 を選択し OK ボタンを押した後、 − + ボタンで調理時間を25分～30分に設定する。
7. OK ボタンを押して調理を開始する。
8. ブザーが鳴って調理が完了したら、竹串を刺して透明な液のみ付いてきたら蒸しあがり。生地が付いてくる場合は、2～3分ずつ追加で調理しながら、蒸しあがりを確認する。
9. ガラス容器を取り出し、粗熱が取れたらふたをして冷蔵庫に入れて4時間冷やす。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

作り方のポイント

卵白を泡立てないように気を付けて混ぜてください。でき上がりが二層に分離することがあります。

ヒント

牛乳の代わりに、お好みで豆乳（成分無調整）をお使いいただけます。

ジンジャーはちみつプリン

調理時間：25〜30分　冷却時間：4時間

材料
ガラス容器6杯分

- はちみつ　60g
- しょうがおろし汁　大さじ1
- 砂糖　10g
- 牛乳　600ml
- 卵　3個

〈シロップ〉
- はちみつ　100ml
- しょうがみじん切り　1/4カップ

1. 小さな容器にシロップの材料を入れて混ぜ、できれば1〜2日おいて味をなじませる。
2. ボウルに卵、はちみつ、砂糖、しょうが汁を入れ混ぜ合わせる。
3. 牛乳を加え合わせる。
4. 各ガラス容器に均等に流し入れる（細かいアミ等で漉すとなめらかになる）。
5. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
6. デザートモード2を選択しOKボタンを押した後、－ ＋ボタンで調理時間を25〜30分に設定する。
7. OKボタンを押して調理を開始する。
8. ブザーが鳴って調理が完了したら、竹串を刺して透明な液のみ付いてきたら蒸しあがり。生地が付いてくる場合は、2〜3分ずつ追加で調理しながら、蒸しあがりを確認する。
9. ガラス容器を取り出し、粗熱が取れたらふたをして冷蔵庫に入れて4時間冷やす。
10. 1のシロップ大さじ3に、水大さじ2を加える。ソースとしてプリンの上にかける。

ヒント

手順10で作ったジンジャーはちみつシロップは保存して、ヨーグルトソースとしてもおいしくいただけます。

プリン生地の材料に使うはちみつを手順1で作ったジンジャー風味のはちみつに代えると風味がよくなります。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

黒ごまプリン

調理時間：25～30分　冷却時間：4時間

材 料
ガラス容器6杯分

黒ごまペースト　大さじ4
卵　4個
砂糖　50g
牛乳　600ml

1. ボウルにごまペースト、材料の半分の砂糖を入れよく混ぜ合わせる。
2. 別のボウルに卵と残りの砂糖を入れ混ぜ合わせる。
3. 2の卵液を1のボウルに少しずつ入れよく混ぜ合わせ、牛乳を加え合わせる。
4. 各ガラス容器に3を均等に流し入れる（細かいアミ等で漉すとなめらかになる）。
5. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
6. デザートモード2 を選択し OK ボタンを押した後、 ボタンで調理時間を25～30分に設定する。
7. OK ボタンを押して調理を開始する。
8. ブザーが鳴って調理が完了したら、竹串を刺して透明な液のみ付いてきたら蒸しあがり。生地が付いてくる場合は、2～3分ずつ追加で調理しながら、蒸しあがりを確認する。
9. ガラス容器を取り出し、粗熱が取れたらふたをして冷蔵庫に入れて4時間冷やす。

作り方のポイント

あっさりめがお好みの場合は、ごまペーストの分量を半分にしてください。

ヒント

黒ごまペーストの代わりに、白ごまペーストを使用して異なる味わいを楽しめます。
さらに、ピーナッツバター（無糖）やナッツペースト（プラリネペースト）を使用したアレンジもお楽しみいただけます。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

抹茶あずきプリン

調理時間：25～30分　冷却時間：4時間

材 料
ガラス容器 6杯分

抹茶　大さじ2
熱湯　大さじ2
卵　3個
グラニュー糖　65g
牛乳　360ml
生クリーム　60ml
ゆであずき缶　大さじ6

1. 小さめのボウルに抹茶を入れ、熱湯を少しずつ加えダマが残らないように混ぜておく。
2. 別のボウルに卵、グラニュー糖を入れ混ぜ合わせる（泡立てないようにする）。
3. 1の抹茶液に2を少しずつ入れ、よく混ぜ合わせ、牛乳、生クリームを加え合わせる
4. 各ガラス容器の底にゆであずきを大さじ1ずつ入れ、3を均等にゆっくり流し入れる（細かいアミ等で漉すとなめらかになる）。
5. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
6. デザートモード2 を選択し OK ボタンを押した後、－　＋ ボタンで調理時間を25～30分に設定する。
7. OK ボタンを押して調理を開始する。
8. ブザーが鳴って調理が完了したら、竹串を刺して透明な液のみ付いてきたら蒸しあがり。生地が付いてくる場合は、2～3分ずつ追加で調理しながら、蒸しあがりを確認する。
9. ガラス容器を取り出し、粗熱が取れたらふたをして冷蔵庫に入れて4時間冷やす。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

作り方のポイント

抹茶は液体と混ざりにくいので、必ず熱湯を少しずつ加えながら、練るようにしっかりと混ぜてください。

ヒント

あずきはソースとしてプリンの上にかけるアレンジもできます。

バナナプリン

調理時間：15～20分　冷却時間：4時間

材料　ガラス容器6杯分

- 卵　2個（約100g）
- バナナ　2本（約250g）
- 砂糖　60g
- 牛乳　300ml
- 生クリーム　大さじ1.5
- ラム酒　大さじ1
- 飾り用のバナナ　1/2本
- レモン汁　少々

1. バナナは皮をむいてピューレ状につぶして牛乳でのばす。
2. 卵を割りほぐし、砂糖を加えて滑らかに混ぜ合わせる。
3. 2に1と生クリーム、ラム酒を加えてよく混ぜる。
4. 各ガラス容器に3を入れる。
5. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
6. デザートモード2を選択し OK ボタンを押した後、 ボタンで調理時間を15～20分に設定する。
7. ブザーが鳴って調理が完了したら、竹串を刺して透明な液のみ付いてきたら蒸しあがり。生地が付いてくる場合は、2～3分ずつ追加で調理しながら、蒸しあがりを確認する。
8. ガラス容器を取り出し、粗熱が取れたらふたをして冷蔵庫に入れて4時間冷やす。
9. 飾り用のバナナは皮をむいて薄切りにし、レモン汁をふる。プリンの上に飾る。

作り方のポイント

ハンドブレンダーやミキサーを使用する場合、手順1～3の材料をすべて一度に入れて作ることができます。

手順1でバナナをフォークでつぶして食感を出してもおいしいですが、表面に浮いたバナナが茶色になることがあります。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

チョコレートクリーム

調理時間：30〜35分　冷却時間：4時間（温かいままでも可）

材料
ガラス容器6杯分

牛乳　250ml	全卵　1個
チョコレート66%カカオ　85g	卵黄　1個
生クリーム　250ml	砂糖　70g

1. ボウルの中に刻んだチョコレートを入れ、小鍋で50度前後に温めた100mlの生クリームをチョコレートに注ぎ入れる。2分ほど置き、スパチュラでゆっくり溶かしながら、混ぜ合わせる。
2. 別のボウルに全卵、卵黄、砂糖を入れ、混ぜ合わせる。
3. 1のチョコレートに少しずつ2の卵液を加え混ぜ合わせ、牛乳と残りの生クリームを加え、混ぜ合わせる。
4. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
5. デザートモード2を選択しOKボタンを押した後、－ ＋ ボタンで調理時間を30〜35分に設定する。
6. OKボタンを押して調理を開始する。
7. ブザーが鳴って調理が完了したら、ガラス容器を取り出して粗熱が取れたらふたをする。冷蔵庫に入れて4時間冷やす（温かいままでもおいしくいただけます）。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

ヒント

66%カカオのチョコレートを55%カカオのチョコレートやミルクチョコレートに代えて作ることもできます。よりミルクっぽい味わいになります。

バタービスケット、フィンガーケーキと相性も抜群です。

チーズケーキ

調理時間：20〜25分　冷却時間：4時間

材料
ガラス容器6杯分

クリームチーズ　325g	コーンスターチ　大さじ1
グラニュー糖　85g	生クリーム　大さじ2
全卵　2個	グラハムビスケット　80g（またはビスケット）
卵黄　1/2個	溶かしバター　大さじ1
レモン汁　1/4個	牛乳　大さじ1/2
レモンの皮（おろす）　1/2個	

1. ビスケットはビニール袋等に入れ、めん棒でたたいて粗めに砕き、溶かしバター、牛乳を加え混ぜ合わせる。
2. 1を各ガラス容器に入れ、それぞれ1cm厚に敷き詰める。冷蔵庫で冷やしておく。
3. 室温で柔らかくしたクリームチーズ、グラニュー糖をボウルに入れて泡立て器ですり混ぜる。
4. 全卵、卵黄、生クリームを合わせて溶き、3に少しずつ加えその都度混ぜ合わせる。
5. レモン汁、レモンの皮を加え混ぜ、最後にふるったコーンスターチを加えなめらかに混ぜ合わせる。ガラス容器に均等に流し入れる。
6. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
7. デザートモード2を選択しOKボタンを押した後、－＋ボタンで調理時間を20〜25分に設定する。OKボタンを押して調理を開始する。
8. ブザーが鳴って調理が完了したら、ガラス容器を取り出して粗熱が取れたらふたをする。冷蔵庫に入れて4時間冷やす。

ヒント

ふわふわタイプのチーズケーキにしたい場合、卵を卵黄と卵白に分け、卵白は砂糖1/3を加えメレンゲを立ててください。卵黄と他の材料を混ぜ合わせ、最後にメレンゲをさっくり混ぜ合わせてください。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

蒸しパン

調理時間：30〜35分

材 料
ガラス容器6杯分

薄力粉　140g
ベーキングパウダー　6g
卵　65〜70g
（MSサイズ1.5個相当）
砂糖　70g
（お好みの甘さで70g〜90g）
牛乳　70ml
サラダ油　40ml

1. ボウルに卵と砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまですり混ぜる。
2. サラダ油と牛乳を合わせ、1に少しずつ加え合わせる。
3. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、しっかり混ぜ合わせる。2に加え、ゴムベラでさっくり合わせ各ガラス容器の6分目まで生地を入れる。
＊この時お好みでレーズン、チョコレートチップ、ふかしたサツマイモ等を入れる。
4. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
5. デザートモード2を選択しOKボタンを押した後、－＋ボタンで調理時間を30〜35分に設定する。
6. OKボタンを押して調理を開始する。
7. ブザーが鳴って調理が完了したら、竹串を刺して生の生地が付いてこなければ蒸しあがり。生の生地が付いてくる場合は、2〜3分ずつ追加で調理しながら、蒸しあがりを確認する。
8. ガラス容器を取り出して粗熱を取る。

作り方のポイント

上手にふくらますために、下記のポイントに気を付けてください。
- 調理中にふたをあけない。
- 手順3で生地を練りすぎない。
（粉が見えなくなったら、混ぜるのをすぐにやめる）
- 生地を作ったらすぐに調理を始める。
- 材料を均一に混ぜ合わせる。

ヒント

お好みでレーズン、ドライフルーツ、チョコレートチップ、ふかしたサツマイモ、砕いて炒ったナッツ類等を入れるとアレンジが広がります。

蒸しパンが冷めたら、ガラス容器のふたを取ってラップをかけ、電子レンジの弱または500Wで約25秒温めると、蒸したての味わいになります。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

うまく作れないときは

こんな時	なぜ？	こうしましょう！
ヨーグルトがうまく固まらない。	低脂肪乳で作っている（牛乳自身にタンパク質があまり含まれていないため）。	乳脂肪分3.5%以上の牛乳を使ってください。「低温殺菌牛乳」や「加工乳」、「乳飲料」（コーヒー牛乳等）、「成分調整牛乳」の表示があるものはうまく固まりません。
	発酵途中に振動や衝撃を与えた。	● 発酵中は振動を与えないでください。 ● 冷蔵庫等の振動するものの上に載せて発酵させないでください。
	種菌が弱まっている。	新しい種菌を使ってください。
	発酵しているときに本体のふたが開いていた。	発酵が終わる前に本体のふたを開けたり、ガラス容器をガラス容器ホルダーからはずさないでください。
	発酵させる時間が少ない。	発酵時間を増やしてください。
	発酵の前に生フルーツを入れた。	調理済みの果物か室温に戻したジャムを使ってください。 発酵の前に生のフルーツを入れると、酸が発酵のじゃまをしてしまいます。
	熱湯消毒をしなかった。	取扱説明書を参照して、ガラス容器、計量スプーン、ボウル、スプーン等、ヨーグルトに直接触れる器具類を2～3分間熱湯消毒してください。
	ガラス容器の洗い方、すすぎ方が不十分だった。	ガラス容器に材料を入れる前に洗ったときの水滴が残っていないか、ガラス容器の中が汚れていないか確認してください。

こんな時	なぜ？	こうしましょう！
できたヨーグルトが酸っぱい。	発酵時間が長すぎた。	次回から発酵時間を短めに設定してください。
でき上がったヨーグルトから異臭がする。または色がおかしい。	牛乳や種菌が古かった。	できたヨーグルトを食べないでください。 また、種菌としても使用しないでください。 新鮮な牛乳と種菌をお使いください。
	雑菌が入っている。	できたヨーグルトを食べないでください。 また、種菌としても使用しないでください。 作る前に容器や器具をよく洗い、消毒してください。
デザートモードで調理を開始しようとすると、アイコンが点滅してブザーが鳴る。	水タンクに水が入っていない。	OKボタンを長押しして調理を中断し、水タンクに水を入れます。2～3分後調理を開始してください。
デザートモード調理中にブザーが鳴り、調理が中断する。	水タンクの水がなくなった。	鍋つかみを使い、やけどに注意しながら本体のふたを開けて、容器ホルダーをはずし、水を追加してください。
製品から大量の湯気が出てくる。	ガラス容器ホルダー、または本体のふたが正しくセットされていない。	ガラス容器ホルダー、または本体のふたを正しくセットしてください。

Q&A

Q（質問・疑問）	A（答え）
発酵が終わったらすぐに ヨーグルトを冷蔵庫に入れなくてはだめですか？	すぐに入れる必要はありません。たとえば、夜中に発酵を完了させるタイマーをセットした場合、冷蔵庫に入れるのは、明朝で大丈夫です。発酵が完了する瞬間に立ち会う必要はありません。
発酵が終わったとき、本体のふたに 水滴がついている場合は、どうしたらいいですか？	品質には問題ありません。発酵が終わった時に水蒸気により、大量の水滴が本体のふたについている場合は、ふたをとり、傾けないようにして、流しに水滴を捨ててください。ヨーグルトに水滴が入らないようご注意ください。
ガラス容器を6つとも使う必要がありますか？	すべてのガラス容器を使う必要はありません。ただし、発酵させたり、調理するときに空いている場所があると、うまく加熱されないため、空いている場所はガラス容器のふたか空のガラス容器でふさぐようにしてください。
砂糖を加えるタイミングは、 発酵させる前のほうがいいですか？ それとも食べる直前のほうがいいですか？	牛乳と種菌を混ぜるときに一緒に砂糖を加えることができます。もちろん、食べる直前に砂糖やハチミツ、シロップ等も入れてもおいしく召し上がれます。
ヨーグルトに果物を加えても大丈夫ですか？	発酵させる前に、生フルーツを入れると、ヨーグルトをうまく作ることができなくなります。代わりにフルーツジャムやピューレを入れることをお勧めします。 ただし、食べる直前であれば、生フルーツを入れても問題ありません。
1回の調理で違うレシピを作っても大丈夫ですか？	同じプログラムで同じ調理時間であれば可能です。